

目的 「家庭料理」は、人に個性があるように、家々によって特徴がある。それは、嗜好という面に現われたり、材料の用い方の面で、はっきりとらえられる。「家庭料理」に特徴的なものがあるにしても、村落という共同体の立場でみるならば、それぞれの共同体としての性格、必然性である。

しかし、今日では、食糧生産技術、流通機構の発達により、季節性を失うとともに、その地域性を失い、日常の家庭料理材料、ならびに、技術は、画一化されてきたかの感がある。このような現状の中で、「おせち料理」、「雑煮」のあるもののみが、伝統として、なお、家庭で受け継がれているようである。生活文化の特質にふれるため、その実態を、地域との関連をみながらとらえ、その意義を検討することにした。

方法 昭和51年の正月を中心として、「おせち料理」、「雑煮」に対する意識、種類、その他について、主婦258名を対象として、アンケート調査を実施した。

結果 「おせち料理」、「雑煮」のいずれも、「習慣であるから」、「正月の間、手間を省くため」のような理由により、90%以上の家庭で、前世代の様式が引き継がれていた。「雑煮」の作り方は、主婦の嫁光の習慣を引き継ぐ様式が多く、岡山地方特有と思われる三日間それぞれ調理法をかえた雑煮(すまし・味噌・小豆雑煮)の様式が、江戸末期の行政区分による一藩域でのみ残っていたという興味深い事実をえた。